

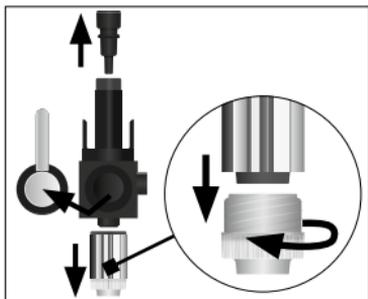
*juvia*®

## Профессиональная насадка для приготовления мелкоячеистой пены Profi<sup>G2</sup>

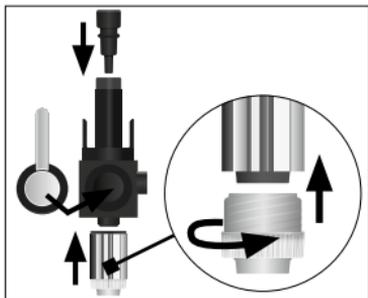
### Разборка и промывка профессиональной насадки для приготовления мелкоячеистой пены Profi<sup>G2</sup>

Если используется функция приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкоячеистой пены Profi, а также из соображений гигиены, насадку необходимо **ежедневно** разбирать и промывать.

- ▶ Снимите профессиональную насадку для приготовления мелкоячеистой пены Profi.
- ▶ Разберите насадку для приготовления мелкоячеистой пены на отдельные детали.



- ▶ Промойте все детали под струей проточной воды. При наличии сильно засохших остатков молока сначала поместите отдельные детали в раствор из 250 мл холодной воды и 1 мерного колпачка средства для очистки системы приготовления молока компании JURA. Затем тщательно промойте отдельные детали.
- ▶ Вновь соберите профессиональную насадку для приготовления мелкоячеистой пены Profi.



**i** Для обеспечения оптимального функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкоячеистой

## Профессиональная насадка для приготовления мелкоячеистой пены Profi<sup>G2</sup>

пены Profi проследите за тем, чтобы все отдельные детали были правильно и прочно соединены друг с другом.

- ▶ Установите насадку для приготовления мелкоячеистой пены обратно на систему приготовления молока.

**i** Из соображений гигиены мы рекомендуем регулярно заменять сменный дозатор молока (прибл. раз в 2 месяца). Запасные дозаторы можно приобрести в специализированных магазинах.

### Очистка насадки для приготовления мелкоячеистой пены Profi<sup>G2</sup>

Если Вы используете функцию приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования насадки для приготовления мелкоячеистой пены, а также из соображений гигиены обязательно необходимо ежедневно проводить очистку данной насадки. При этом следует действовать согласно описанию в руководстве по эксплуатации Вашей кофе-машины.

**i** Используйте только средство для очистки насадки для приготовления капучино оригинального производства компании JURA. Данное средство можно приобрести в специализированных магазинах.

### Отделения профессиональной насадки для приготовления мелкоячеистой пены Profi<sup>G2</sup>



В вертикальном положении профессиональная насадка для приготовления мелкоячеистой пены Profi создает мелкоячеистую пену, долго сохраняющую свою консистенцию.



В горизонтальном положении профессиональная насадка для приготовления мелкоячеистой пены Profi нагревает молоко для приготовления модных напитков.

